Plan studiów

Kierunek:	**dietetyka**
Poziom studiów:	**studia pierwszego stopnia**
Forma studiów:	**niestacjonarne**
Profil studiów:	**ogólnoakademicki**

Opis symboli:

Status zajęć I: zajęcia podstawowe - P, zajęcia kierunkowe - K, zajęcia humanistyczno-społeczne - HS;

Status zajęć II: zajęcia obowiązkowe - O, zajęcia do wyboru - F

Status zajęć III: zajęcia związane z dyscyplina naukową / profil ogólnoakademicki/-N; zajęcia o charakterze praktycznym/profil praktyczny/-U

Liczba godzin zajęć symbole: W - wykład; C - ćwiczenia audytoryjne; LC - ćwiczenia laboratoryjne; PC - ćwiczenia projektowe; TC - ćwiczenia terenowe; ZP - praktyki zawodowe

Liczba godzin zajęć w semestrach W - wykład C - ćwiczenia (suma godzin dla C, LC, PC, TC, ZP)

ECTS_k - ECTS wynikające z zajęć wymagających bezpośredniego kontaktu

Forma zaliczenia: jeśli występuje egzamin jako forma weryfikacji efektów uczenia się - E; zaliczenie na ocenę - Z_o; zaliczenie -Z

Lp.	Nr sem.	Kod	Nazwa zajęć	Status zajęć			Liczba godzin zajęć;				Razem godzin	Liczba godzin zajęć w semestrach								
												1		2		3		4		5
				I	II	III	W	C	LC	ZP		W	C	W	C	W	C	W	C	W
0	1	ZCZ-D-1Z-01Z-00_19	Szkolenie BHP	P	O			4			4		4							
1	1	ZCZ-D-1Z-01Z-01_19	Chemia ogólna i organiczna	P	O		14		21		35	14	21							
2	1	ZCZ-D-1Z-01Z-02_19	Anatomia człowieka	P	O		14		14		28	14	14							
3	1	ZCZ-D-1Z-01Z-03_19	Technologia informacyjna	P	O		7	14			21	7	14							
4	1	ZCZ-D-1Z-01Z-04_19	Ekologia i surowce spożywcze	P	O	N	14		7		21	14	7							
5	1	ZCZ-D-1Z-01Z-05_19	Kwalifikowana pierwsza pomoc	P	O		7		14		21	7	14							
6	1	ZCZ-D-1Z-01Z-06_19	Etyka	HS	O		7				7	7								
7	1	ZCZ-D-1Z-01Z-07_19	Organizacja pracy, BHP i ergonomia	P	O		7				7	7								
8	1	ZCZ-D-1Z-01Z-08_19	Podstawy socjologii	HS	O		21				21	21								
9	1	ZCZ-D-1Z-01Z-09_19	Podstawy genetyki	P	O		14		14		28	14	14							
							105		88	0	193	105	88							
10	2	ZCZ-D-1Z-02L-10_19	Analiza żywności	K	O	N	14		18		32			14	18					
11	2	ZCZ-D-1Z-02L-11_19	Biochemia ogólna i żywności	P	O		14		18		32			14	18					
12	2	ZCZ-D-1Z-02L-12_19	Psychologia ogólna i żywienia	HS	O		14				14			14						
13	2	ZCZ-D-1Z-02L-13_19	Towaroznawstwo żywności przetworzonej	P	O	N	14		14		28			14	14					
14	2	ZCZ-D-1Z-02L-14_19	Wyposażenie zakładów żywienia	P	O	N	14		18		32			14	18					
15	2	ZCZ-D-1Z-02L-15_19	Ogólna technologia żywności	P	O		14				14			14						
16	2	ZCZ-D-1Z-02L-16_19	Statystyka	P	O		7				7			7						
17	2	ZCZ-D-1Z-02L-17_19	Praktyka technologiczna	K	F					80	80									
							91		68	80	239			91	68					
18	3	ZCZ-D-1Z-03Z-18_19	Fizjologia człowieka	P	O		14		21		35					14	21			
19	3	ZCZ-D-1Z-03Z-19_19	Mikrobiologia ogólna i żywności	P	O		14		18		32					14	18			

20	3	ZCZ-D-1Z-03Z-20_19	Chemia żywności	K	O	N			14		14						14				
21	3	ZCZ-D-1Z-03Z-21_19	Immunologia	P	O		14				14					14					
22	3	ZCZ-D-1Z-03Z-22_19	Podstawy technologii gastronomicznej	K	O	N	14		18		32					14	18				
23	3	ZCZ-D-1Z-03Z-23_19	Prawo żywnościowe	P	O		14				14					14					
24	3	ZCZ-D-1Z-03Z-24_19	Bezpieczeństwo i higiena żywności	K	O	N	7	7			14					7	7				
25	3	ZCZ-D-1Z-03Z-25_19	Język obcy I	P	F				21		21						21				
26	3	ZCZ-D-1Z-03Z-26_19	Praktyka związana z organizacją żywienia w żłobku lub/ i w przedszkolu lub/i w szkole	K	F					80	80										
							77		99	80	256					77	99				
27	4	ZCZ-D-1Z-04L-27_19	Żywienie człowieka	K	O	N	14		21		35							14	21		
28	4	ZCZ-D-1Z-04L-28_19	Biochemia żywienia	P	O	N	14				14							14			
29	4	ZCZ-D-1Z-04L-29_19	Dietetyka I	K	O	N	14		18		32							14	18		
30	4	ZCZ-D-1Z-04L-30_19	Toksykologia żywności	K	O	N	14		15		29							14	15		
31	4	ZCZ-D-1Z-04L-31_19	Kliniczny zarys chorób I	P	O		21				21							21			
32	4	ZCZ-D-1Z-04L-32_19	Ochrona zdrowia	P	O		14				14							14			
33	4	ZCZ-D-1Z-04L-33_19	Język obcy II	P	F				21		21								21		
34	4	ZCZ-D-1Z-04L-34_19	Praktyka w poradni dietetycznej	K	F					80	80										
35	4	ZCZ-D-1Z-04L-35_19	Praktyka w szpitalu i/lub domu opieki społec	K	F					80	80										
							91		75	160	326							91	75		
36	5	ZCZ-D-1Z-05Z-36_19	Ocena żywienia	K	O	N	14		18		32									14	
37	5	ZCZ-D-1Z-05Z-37_19	Żywienie wybranych grup ludności	K	O	N	14		15		29									14	
38	5	ZCZ-D-1Z-05Z-38_19	Kliniczny zarys chorób II	P	O		21				21									21	
39	5	ZCZ-D-1Z-05Z-39_19	Ochrona własności intelektualnej	HS	O		7				7									7	
40	5	ZCZ-D-1Z-05Z-40_19	Ochrona konsumenta	HS	O		14				14									7	
41	5	ZCZ-D-1Z-05Z-41_19	*Przedmioty do wyboru**	K	F	N	42		24		66									42	
42	5	ZCZ-D-1Z-05Z-42_19	Język obcy III	P	F				21		21										
							112		78	0	190									105	
43	6	ZCZ-D-1Z-06L-43_19	Dietetyka II	K	O	N	14		14		28										
44	6	ZCZ-D-1Z-06L-44_19	*Przedmioty do wyboru**	K	F	N	74		36		110										
45	6	ZCZ-D-1Z-06L-45_19	Praktyka w szpitalu	K	F					200	200										
							88		50	200	338										
46	7	ZCZ-D-1Z-07Z-46_19	Edukacja żywieniowa	K	O	N	7	14			21										
47	7	ZCZ-D-1Z-07Z-47_19	Podstawy farmakologii	P	O		7				7										
48	7	ZCZ-D-1Z-07Z-48_19	Dietetyka wybranych schorzeń	K	O	N	14		18		32										
49	7	ZCZ-D-1Z-07Z-49_19	Podstawy diagnostyki laboratoryjnej	P	O		7		14		21										
50	7	ZCZ-D-1Z-07Z-50_19	Dietetyka pediatryczna	K	O	N	14		14		28										
51	7	ZCZ-D-1Z-07Z-51_19	Poradnictwo dietetyczne	K	O	N	14		14		28										
52	7	ZCZ-D-1Z-07Z-52_19	Organizacja i prawo w ochronie zdrowia	P	O		14				14										

53	7	ZCZ-D-1Z-07Z-53_19	Seminarium dyplomowe	K	O	N			14		14									
							77	88		0	165									
			Razem				**641**	**546**		**520**	**1707**									

Przedmioty do wyboru - lista otwarta

41	5	ZCZ-D-1Z-05Z-41.1_19	Media w upowszechnieniu wiedzy żywieniov	K	F	N	14	12			26									14
41	5	ZCZ-D-1Z-05Z-41.2_19	Probiotyki i mikrobom człowieka	K	F	N	14	12			26									14
41	5	ZCZ-D-1Z-05Z-41.3_19	Style życia	K	F	N	14				14									14
41	5	ZCZ-D-1Z-05Z-41.4_19	Dietoprofilaktyka w gastronomii	K	F	N	14				14									

Przedmioty do wyboru - lista otwarta

44	6	ZCZ-D-1Z-06L-44.1_19	Biologiczna ocena żywności	K	F	N	14	12			26									
44	6	ZCZ-D-1Z-06L-44.2_19	Zaawansowane metody analizy sensoryczne	K	F	N	14	12			26									
44	6	ZCZ-D-1Z-06L-44.3_19	Enzymy w projektowaniu i produkcji żywnoś	K	F	N	14	12			26									
44	6	ZCZ-D-1Z-06L-44.4_19	Technologia produktów pochodzenia roślinn	K	F	N	14	12			26									
44	6	ZCZ-D-1Z-06L-44.5_19	Diety alternatywne	K	F	N	14	12			26									
44	6	ZCZ-D-1Z-06L-44.6_19	Polityka wyżywienia ludności	K	F	N	14				14									

Numer semestru	Godziny			
	Σ	W	C	ZP
1	193	105	88	0
2	239	91	68	80
3	256	77	99	80
4	326	91	75	160
5	190	112	78	0
6	338	88	50	200
7	165	77	88	0
Razem	**1707**	**641**	**546**	**520**

ECTS					W tym
Σ	/O	/F	/HS	/N	ECTS_k
28	28	0	3	4	9,6
24	21	3	2	12	9,8
27	22	5	0	8	11
26	18	8	0	14	12
26	13	13	3	17	9,5
28	4	24	0	20	10,5
21	21	0	0	16	8,3
180	**127**	**53**	**8**	**91**	**70,7**

					Forma zal.	ECTS	ECTS_K
	6		7				
C	W	C	W	C			
					Z_o	0	0
					E	5	1,6
					E	4	1,5
					E	3	1
					E	4	1,2
					E	3	1
					E	1	0,4
					E	1	0,4
					E	2	1
					E	5	1,5
						28	9,6
					E	4	1,4
					E	4	1,4
					E	2	0,8
					E	4	1,3
					E	4	1,7
					E	2	0,7
					E	1	0,5
					Z_o	3	2
						24	9,8
					E	5	1,6
					E	5	1,5

					E	2	0,8
					E	2	0,8
					E	4	1,5
					E	2	0,8
					E	2	0,8
					E	2	1,2
					Z_o	3	2
						27	11
					E	5	1,6
					E	2	0,8
					E	4	1,6
					E	3	1,3
					E	3	0,8
					E	1	0,7
					E	2	1,2
					Z_o	3	2
					Z_o	3	2
						26	12
18					E	4	1,5
15					E	3	1,5
					E	3	1
					E	1	0,4
					E	2	0,8
24					Z_o	10	3
21					E	3	1,3
78					0	26	9,5
	14	14			E	4	1,7
	74	36			Z_o	16	4,8
					Z_o	8	4
	88	50				28	10,5
			7	14	E	3	1
			7		E	1	0,4
			14	18	E	4	1,4
			7	14	E	2	1
			14	14	E	4	1,7
				14	E	3	1,4
			14		E	2	0,8

				14	Z_o	2	0,6
			63	88		21	8,3
						180	**70,7**

12					E	4	1,2
12					E	4	1,2
					E	2	0,6
	14				E	2	0,6

	14	12			E	4	1,2
	14	12			E	4	1,2
	14	12			E	4	1,2
	14	12			E	4	1,2
	14	12			E	4	1,2
	14				E	2	0,6